Salvis Combi-Steamer Evolino

Mode d'emploi

Salvis AG CH-4665 Oftringen www.salvis.ch

Table de matières

1. Indications relatives à la sécurité 5

2. Panneau de commande et description des fonctions 6
   - 2.1 Panneau de commande 6
   - 2.2 Descriptions des fonctions 6

3. Mise en service 8
   - 3.1 Mise en service avec un seul mode de cuisson 8
   - 3.2 Préchauffage 9
   - 3.3 Combitronic ® - Combinaisons de modes de cuisson 9
   - 3.4 Combitronic ® et le réglage de la température à coeur 9
   - 3.5 Mise en marche en différé 10
   - 3.6 Refroidissement rapide 10
   - 3.7 Fin de l'utilisation 10
   - 3.8 Informations importantes 10

4. Nettoyage et entretien 11

5. Détails à savoir 13
   - 5.1 Dérangements mineurs et remèdes 13

Copyright by SALVIS Switzerland
Version 1.1 08/2004; 12/2006
Oftringen, 18.6.2007
No. de pièce 1C 951153

Chère cliente
Cher client

Vous avez été bien avisés en achetant ce FOUR MIXTE, qui est un appareil de pointe présentant de nouveaux aspects et méthodes de travail.

Cet appareil de haute performance vous offre beaucoup de possibilités de maniement que vous utiliserez pleinement. Mais afin d'atteindre ces objectifs, il faut tout d'abord se familiariser avec le maniement. Nous vous prions de lire attentivement cette "Mode d'emploi".

Le fonctionnement

Le four mixte travaille selon le programme choisi en modes "air pulsé", "vapeur", "mixte" (la combinaison des deux) ou "basse température". La circulation d'air rapide garantit une cuisson intensive et régulière.
La fonction Clima-Aktiv ® règle l'humidité, c'est-à-dire le climat dans la chambre de cuisson.
On l'utilise avec tous les modes de cuisson, sauf "vapeur".

Les modes de cuisson

	Vapeur	La cuisson "vapeur" est une cuisson douce et soignée. Les produits sont cuits à une température constante entourés de vapeur.
	Mixte	La cuisson "mixte" figure la combinaison automatique des deux modes vapeur et air pulsé offrant une perte de poids minimale.
	Air pulsé	La cuisson "air pulsé" est parfaite pour rôtir, griller gratineret pour la pâtisserie.
	Basse température	La cuisson "basse température" permet une maîtrise de la cuisson lente et soignée et le maintien au chaud. Cook & Hold

1. Indications relatives à la sécurité

Utilisation déterminée

L'appareil est uniquement déterminé à la préparation professionnelle des aliments.

Installation

⚠ **Suivre les normes d'installation des sociétés d'électricité locales et observer les règles techniques et les standards en vigueur sur le plan local pour les cuisines.**
Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien concessionnaire.

Enlever la feuille de protection !
Pour plus de protection pendant le transport, la colle synthétique en feuille reste sur l'appareil.

Ne pas poser l'appareil contre les sources thermiques. Observer une distance de sécurité suffisante, au moins 50 mm aux murs voisins. En cas d'installation auprès des matières sensibles à la chaleur ou même à l'incendie, observer les règles de protection contre le feu. Soyez sûr de ne pas bloquer l'air d'échappement.

Si un adoucisseur d'eau est branché, observer les instructions d'installation et le mode d'emploi du fabricant. **Observer les branchements à l'eau douce et dure.**

⚠ **Si l'appareil a été exposé à une température basse, il est possible que le limiteur de température de sûreté a déclenché, il faut le repousser.**

Opération

⚠ **Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes en opération !**

Le four mixte doit être utilisé uniquement
- par du personnel avisé
- conformément à l'usage prévu selon ces instructions
- en l'absence de dérangement.

Risque de brûlure !
Attention en cas d'ouverture de la porte, échappement d'air et de vapeur .

Attention! Danger de brûlure !
Ne jamais mettre des récipients remplis de liquide ou d'un produit produisant de liquide sur un niveau trop haut. L'opérateur doit être capable de regarder dedans.

⚠ Si le verre protecteur de la lampe à l'intérieur est endommagé, le four mixte ne doit pas être mis en service. Contacter le service après-vente.

En cas de dérangement de service, débrancher le four mixte du réseau électrique et fermer le robinet d'arrivée d'eau. Informer le service après vente.

⚠ **Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyant à haute pression. Un jet d'eau risque d'endommager des pièces de l'appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes.**

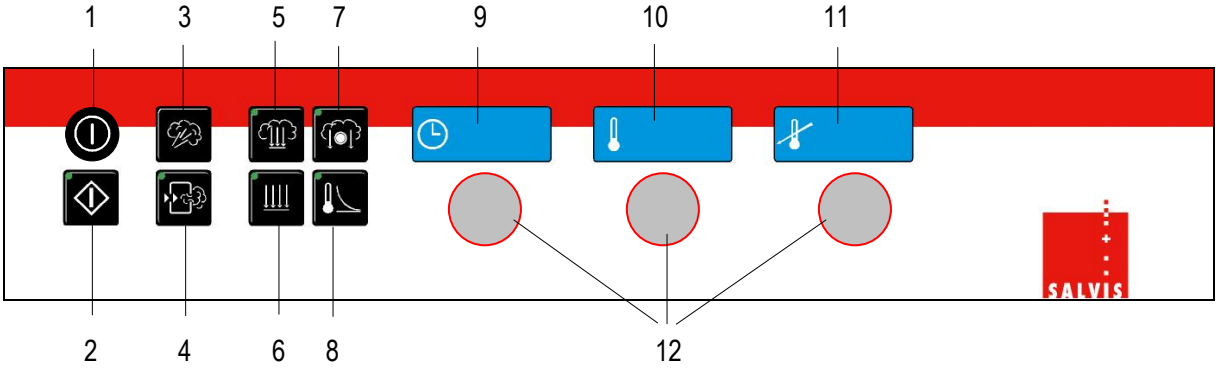
Afin d'éviter des accidents, le crochet d'attache avec sa fixation doit être retiré lors du démontage et de la mise au rebut.

Niveau sonore

La valeur d'émission de décibels par l'appareil en marche à l'emplacement de travail est inférieure à 70 dB.

2. Panneau de commande et description des fonctions

2.1 Panneau de commande



1 Touche Mise en circuit
2 Touche Démarrage/Stop
3 Touche Humidification manuelle
4 Touche **Clima-Aktiv®**
5 Touche Vapeur
6 Touche Air pulsé
7 Touche "Vapeur mixte"
8 Touche Cuisson BT
9 Afichage Temps
10 Affichage Température
11 Affichage Température à coeur
12 Boutons rotatifs

2.2 Descriptions des fonctions

Touche MISE EN CIRCUIT

Appuyer sur la touche. Le four est prêt pour le service.
La touche est allumée. La lumière à l'intérieur du four est allumée.
Appuyer sur cette touche pour mettre le four hors service.
L'éclairage et toutes les DELs sont éteints.

Touche Démarrage/Stop

Cette touche permet de mettre la cuisson en route ou de l'arrêter.
La DEL clignote pendant la durée de la cuisson.

Touche Humidification manuelle

Tant que l'on appuie sur cette touche, de l'humidité est introduite dans la chambre de cuisson.
L'utiliser en cas de besoin dans les modes "mixte", "air pulsé", "basse température".

Touche Clima-Aktiv®

Clima-Aktiv ® peut être utiliser avec tous les modes de cuisson, sauf « vapeur », la touche étant bloquée. La DEL s'allume.
Si la fonction est activée, de la vapeur s'échappe de l'espace de cuisson, le climat à l'intérieur devient plus sec
Réglage fondamental **OFF** (en mode "vapeur" cette touche est bloquée)

Touche Cuisson "Vapeur"

A l'aide de cette touche, choisir la cuisson " vapeur", la DEL étant allumée.
L'affichage de température sur 99° C, réglage fondamental.
Plage de température 30 à 130°C

Touche Cuisson "mixte"

A l'aide de cette touche choisir la cuisson "mixte" (air pulsé + vapeur) la DEL étant allumée.
L'affichage de température sur 130°C, réglage fondamental .
Plage de température 30 - 250°C

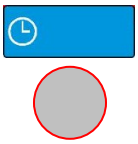
Touche Cuisson "Air pulsé"

A l'aide de cette touche choisir la cuisson "air pulsé", la DEL étant allumée.
L'affichage de température sur 150°C, réglage fondamental.
Plage de température 30 - 300°C

Touche Cuisson "Basse température" (BT)

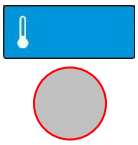
A l'aide de cette touche choisir la cuisson "basse température", la DEL étant allumée.
L'affichage de température sur 80° C réglage fondamental.
Cook & Hold
Plage de température 30 - 120°C

Affichage et Bouton Réglage du temps



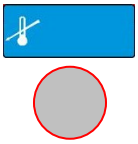
A l'aide du bouton rotatif régler le temps de cuisson du mode choisi de 0:00 à 24.0 heures.
Lorsqu'on travaille avec la sonde à coeur, l'affichage indique automatiquement *** - - - *** Service continu.

Affichage et Bouton Réglage de température



A l'aide du bouton rotatif régler la température de cuisson du mode choisi , plage de température 30 - 300°C
L'indication lumineuse rouge en bas à droite reste allumée jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
En tournant ce bouton pendant l'opération, l'affichage indique la température actuelle dans l'enceinte. Après 3 secondes, l'affichage indique de nouveau la température désirée.

Affichage et Bouton Température à coeur (sonde)



Il est toujours possible de travailler avec le réglage de la température à coeur.
Réglage fondamental OFF
Plage de température à coeur 20 - 99°C
Régler cette température à l'aide du bouton rotatif, l'indication du temps indique automatiquement *** - - - *** Service continu.
En tournant ce bouton pendant l'opération, l'affichage indique la température à coeur actuelle. Après 3 secondes, l'affichage indique de nouveau la température à coeur désirée.

3. Mise en service

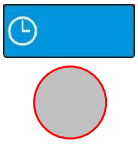
Avant de mettre le four en service, ouvrir le robinet d'arrivée d'eau

Appuyer sur la touche MISE EN CIRCUIT, la touche est allumée et le four est prêt pour le service

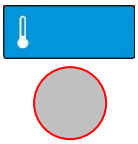
3.1 Mise en service avec <u>un seul mode</u> de cuisson

Appuyer sur la touche du mode de cuisson désiré. La DEL étant allumée.

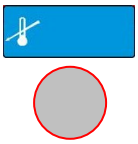
Vapeur, **Mixte,** **Air pulsé**, **Cuisson basse température (BT)**



Régler le temps de cuisson
à l'aide du bouton rotatif.



Régler la température de cuisson
Le réglage fondamental du mode choisi est indiqué.
Régler la température désirée à l'aide du bouton rotatif.



Température à coeur
Il est toujours possible de travailler avec le réglage de la température à coeur.
Régler la température à coeur à l'aide du bouton rotatif.
Automatiquement affichage du temps ***- - -* =** service continu
Piquer la sonde au milieu du produit.

Charger le four
Appuyer sur la touche Démarrage/Stop
Les DELs de cette touche et de la touche du mode choisi clignotent.

Au besoin: Appuyer sur la touche **"Humidification manuelle"**
Fonction bloquée en mode vapeur.

Le programme se déroule
Le temps se déroule à rebours, les deux points de l'affichage étant allumés (Le réglage de la température à coeur étant utilisé, l'affichage correspondant indique la température à coeur désirée.)

Lorsqu'on ouvre la porte pendant le déroulement du programme, le moteur du ventilateur, le chauffage et le temps s'arrêtent. Dès que l'on ferme la porte, le programme continue.
Le déroulement du programme est arrêté complètement en appuyant sur la touche Démarrage/Stop

Fin de programme: Le four s'arrête automatiquement. Le signal sonore retentit pendant 30 secondes, il s'arrête immédiatement en appuyant sur la touche Démarrage/Stop

Modifications de données en opération:
Appuyer sur la touche du mode à changer et entrer les modifications à l'aide des boutons rotatifs, p. ex. temps, température ou température à coeur.
Les nouvelles données sont indiquées, mais elles ne sont pas mémorisées.

Memory
Le four étant arrêté à la fin d'un programme, les données introduites précédemment étant mémorisées apparaissent de nouveau.
Appuyer simplement sur la touche START/STOP pour recommencer.

Appuyant sur la touche **MISE EN CIRCUIT** coupe le circuit et toutes les données introduites sont effacées.

3.2 Préchauffage

Nous recommandons de toujours préchauffer le four. Appuyer sur la touche du mode de cuisson souhaité.

Temps: Régler à l'aide du bouton rotatif, de préférence sur *- - -* marche continue.

Température: Régler à l'aide du bouton rotatif

Appuyer sur la **touche Démarrage/Stop**. La DEL clignote et le four préchauffe. Le point rouge de l'affichage de température est allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
Continuer selon la description donnée dans 3.1.

3.3 Combitronic ® - Combinaisons de modes de cuisson

Le système de Combitronic ® permet de combiner le déroulement de quatre modes de cuisson au maximum se déroulant dans l'ordre suivant:

Vapeur, **Mixte,** **Air pulsé**, **Cuisson basse température (BT)**

Régler les données pour chaque mode de cuisson à l'aide des boutons rotatifs.
Au besoins, ajouter à chaque mode le réglage de la température à coeur.

Démarrer une combinaison: (Mettre le four en service - voir 3.1, préchauffer - voir 3.2)

2 modes de cuisson: Appuyer sur les deux touches **simultanément.**

3 - 4 modes de cuisson: Appuyer sur les deux touches **simultanément** et puis sur la 3ième ou sur les deux suivantes dans 5 sec. Les DELs des modes de cuisson activés sont allumées.

Combitronic ® commence en appuyant sur la touche Démarrage/Stop.

3.4 Combitronic ® et le réglage de la température à coeur

On peut toujours ajouter le réglage de la température à coeur à tous les modes de cuisson, mais attention - il faut que la température à coeur du dernier mode soit la plus élevée.

Exemple:

Mode de cuisson 1	**Mode de cuisson 2**	**Mode de cuisson 3**	**Mode de cuisson 4**
Vapeur et Température à coeur 50°C	Mixte et Température à coeur 55°C	Air pulsé et Température à coeur 60°C	Basse temp. et Temp. à coeur 65°C

3.5 Mise en marche en différé

Cette fonction permet de programmer une cuisson maximum 24 heures à l'avance.
Entrer un programme ou une combinaison Combitronic ® comme décrit.

Charger le four

Pré-programmation du temps de démarrage:

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop pendant 3 secondes jusqu'à ce que le display temps clignote et indique **0:00**.

Avec le bouton rotatif , indiquer la période après laquelle le four doit se mettre en marche. **Exemple: régler à 5:00 = le four se met en marche après 5 heures.**

Zeitvorwahl starten

Appuyer sur Démarrage/Stop brièvement.
Le temps ne clignote plus mais reste allumé et les diodes des modes de cuisson vapeur, mixte et air pulsé clignotent en continu l'une après l'autre.

Effacer la préprogrammation du temps:

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop pendant 3 secondes.
Les diodes clignotantes s'éteignent et le four ré-indique le programme prévu.

Pour des raisons d'hygiène, il faut éviter de laisser trop longtemps les produits alimentaires à la température ambiante.

3.6 Refroidissement rapide

Le système pour refroidir rapidement la chambre de cuisson par exemple de 180 - 99°C:

Appuyer sur la touche du mode de cuisson "vapeur"
Régler le temps de cuisson en marche continue ***- - -***

Régler la température désirée, ici 99°C

Appuyer sur Démarrage/Stop
La température réglée, ici 99°C, clignote jusqu'à ce que l'enceinte ait atteint la température désirée, (dans ce cas 99°C), puis elle reste allumé.

3.7 Fin de l'utilisation

Mettre le four à l'arrêt à l'aide de la touche **MISE EN CIRCUIT**.
Fermer le robinet d'arrivée d'eau.
En cas d'arrêt de fonctionnement prolongé, mettre le four hors circuit.

3.8 Informations importantes

La Porte

De la vapeur chaude s'échappe ! Ouvrir la porte lentement, tout d'abord de quelques centimètres seulement, pour que la vapeur chaude puisse s'échapper.

L'égouttoir

Il se trouve sous la porte. Il faut le nettoyer régulièrement.

Le filtre anti-graisse

Il est indiqué d'utiliser toujours le filtre anti-graisse.
Exception: Pour la cuisson de la pâtisserie nous recommandons de l'enlever.

4. Nettoyage et entretien

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté. Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourriture risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.

Nous recommandons d'utiliser uniquement les produits spéciaux à nettoyer de chez Salvis, ici No. de pièce BK 176'206 spécial anti-graisse. C'est un produit spécialement développé pour l'utilisation dans les fours mixtes, testé et approuvé par nous. Au cas où vous utilisez d'autres produits, vous risquez l'usure des joints et des dégâts matériels dans la chambre de cuisson. Suivre les instructions.

Nettoyer la chambre de cuisson

Choisir le mode "vapeur"

Régler le temps à environ 10 minutes

Régler la température à 60°C au maximum

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop

Les restes de graisses et les restants de nourriture se ramollissent. Une fois le ramollissement terminé, le signal sonore retentit. Maintenant vaporiser dans l'intérieur, y compris sur les grilles, les supports, le filtre anti-graisse etc. un produit spécial à nettoyer. Le laisser agir pendant 5 à 10 minutes environ.

Ne jamais vaporiser le produit nettoyant dans un four plus chaud que 60°C.

Mettre le four sur "vapeur"

Régler le temps à environ 10 minutes

Régler la température à 60°C au maximum

Appuyer sur la touche Démarrage/Stop. Le signal sonore retentit après 10 min.

Lors du nettoyage faire attention à ne pas endommager le thermostat.
Pour terminer laver l'intérieur soigneusement, à l'aide la douchette.
Utiliser la douchette uniquement pour laver l'intérieur de la chambre de cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures. Laisser la porte entrouverte pour permettre à l'intérieur du four de sécher. Nettoyer le filtre.

S'il reste du produit à nettoyer dans la chambre de cuisson, il y aura éventuellement des dégâts de corrosion

Nettoyage de la porte vitrée

Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

Nettoyage des surfaces extérieures

Utiliser un produit de nettoyage dissolvant les graisses ou un produit spécial pour l'acier.

Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau, d'un nettoyeur à haute pression ou d'un épurateur de vapeur. Les jets d'eau risquent d'endommager des éléments de construction de l'appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes. Pas de jet d'eau dans une enceinte trop chaude !

Nettoyage du filtre anti-graisse

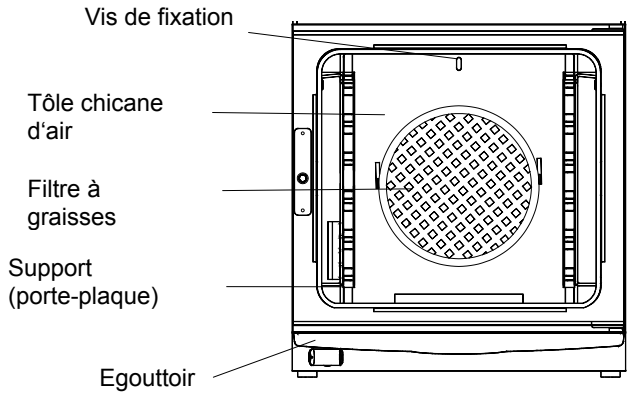
Lors du nettoyage quotidien, nettoyer également le filtre anti-graisse. En cas de saleté tenace, nous recommandons de le nettoyer dans un bain de nettoyage ou dans la machine à laver la vaisselle. Pour terminer rincer le filtre anti-graisse à fond à l'eau pure.
Il serait même préférable de travailler avec deux filtres , dont l'un trempera toujours dans un bain de nettoyage.

Nettoyage des égouttoirs

Nettoyer les deux égouttoirs, celui sur la porte et celui sous la porte, au moins une fois par semaine, respectivement si nécessaire.

Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane d'air

Nettoyage au moins chaque semaine, respectivement selon encrassement.
Mettre le four à l'arrêt et le laisser refroidir.
Décrocher le filtre anti-graisses
Décrocher les supports (porte-plaque)
Retirer les vis de la tôle chicane
Retirer la tôle chicane et la nettoyer
Nettoyer le filtre d'écoulement.
Nettoyer l'espace interne.
Pour la mise en place, procéder dans l'ordre inverse.



⚠ **Il est interdit de travailler avec un four sans tôle chicane d'air**

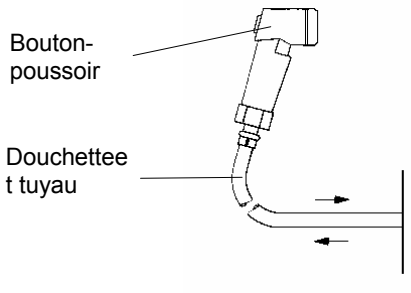
Douchette

L'appareil est équippé d'une douchettequi se trouve sous la porte.

⚠ **De l'eau s'écoule uniquement si l'appareil est mis en circuit.**

Comment travailler avec la douchette:
Retirer la douchette et la maintenir à une main. Appuyer sur le bouton-poussoir avec l'autre.

Comment enrouler la douchette:
Laisser le tuyau se retirer lentement. Il s'enroule automatiquement.



⚠ **Utiliser la douchette uniquement pour le nettoyage de l'espace cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures!**

Arrêt de l'amenée d'eau

L'amenée d'eau peut être arrêtée comme suit:

1. Mettre le four hors circuit.
2. Appuyer sur les touches et simultanément et ensuite .

Il est possible de continuer travailler avec l'appareil
Appeler le service après-vente pour la réparation.

5. Détails à savoir

5.1 Dérangements mineurs et remèdes

Si des dérangements surviennent sur le four, il s'agit souvent de peu de chose. Avant de faire appel au service après-vente, essayer de les remédier à l'aide du tableau ci-dessous.
Si vous ne pouvez pas trouver la faute, mettre le four à l'arrêt et le débrancher du réseau électrique.

⚠ **Kundendienst benachrichtigen**
Informer les dates de l'appareil qui se trouvent sur la plaque indicatrice.

Incident	Cause	Remede
Le four ne démarre pas, la touche ne s'allume pas.	L'interrupteur principal n'est pas enclenché	Enclencher l'interrupteur principal
L'éclairage ne s'allume pas.	Le coupe-circuit du secteur s'est déclenché	Réenclencher le coupe-circuit du secteur
Il n'y a pas de production de vapeur dans l'enceinte	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau ne s'écoule pas de la chambre de cuisson	L'écoulement est bouché	Nettoyer le filtre d'écoulement. Rincer l'écoulement
	Le tuyau d'écoulement n'est pas en pente	Poser correctement le tuyau d'écoulement
Les parois intérieures sont recouvertes de calcaire	Le degré hydrotimétrie de l'eau est trop élevé ou l'adoucisseur est épuisé	Connecter le four à un adoucisseur ou régénérer votre adoucisseur
Dépôt de rouille dans la chambre de cuisson	La qualité de l'eau est pauvre	Filtrer l'eau, suivre les instructions d'installation
	Un produit à nettoyer impropre	Utiliser Salvis
	Il y a des résidus du nettoyant à l'intérieur	Toujours laver soigneusement l'intérieur de l'espace
	Il y a des particules en fer dans la conduite d'eau amenée	Enlever toutes pièces en acier-non allié
La vapeur s'échappe par la porte	Le joint de porte s'est usé.	Réajuster le crochet d'attache (bec-de-cane)
	Le joint de porte est défectueux	Informer le service après-vente ou remplacer le joint
L'afficheur indique F01 ou F02	Défaut du réglage de la température	Informer le service après-vente

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Telefon +41 62 788 1818
Telefax +41 62 788 1895